

*Bruker-  
veiledning*

N

*Bruks-  
anvisning*

S

*Käyttöohje*

FIN

**Keramisk koketopp  
Glaskeramikhäll  
Keraaminen keittotaso**



**QHC 745 X**

## Till våra kunder

läs igenom den här bruksanvisningen noggrant.

Läs avsnittet "Säkerhetsanvisningar" på de första sidorna särskilt noga. Spara den här bruksanvisningen för att kunna slå upp i den senare. Överlämna den till eventuellt efterkommande ägare.

### Följande symboler används i texten:



Säkerhetsanvisningar

**Varning:** Anvisningar som är avsedda för din egen säkerhet.

**Observera:** Anvisningar som är avsedda för att undvika skador på spisen.



Anvisningar och praktiska tips



Miljöinformationer

1. De här siffrorna leder dig steg för steg vid betjäningen av spisen.

2. ...

3. ...

I avsnittet "Vad gör man när..." finns anvisningar om hur du själv kan åtgärda eventuella fel som uppstår.

# Innehåll

<b>Bruksanvisning</b>	28
<b>Säkerhet</b>	28
<b>Avfallshantering</b>	29
<b>Beskrivning av inbyggnadshällen</b>	30
Kokzonernas och kontrollpanelens funktioner	30
Digitala displayer	31
Kokzonernas säkerhetsavstängning	31
<b>Innan hällen används första gången</b>	32
En första rengöring	32
<b>Användning av kokhällen</b>	32
Touch Kontroll-fält	32
Slå på hällen	32
Stänga av hällen	32
Val av effektläge	33
Varmhållningsläge	33
Till- och fränkoppling av stekzon (dubbelzon)	33
Till- och fränkoppling av trippelzon	34
Stänga av kokzonen	34
Restvärmevarnare	35
Kokning med uppkokningsautomatik	35
Kokning utan uppkokningsautomatik	36
Barnsäkring (funktionslås)	36
Timer	38
Låsning/upplåsning av kontrollpanel	40
<b>Användning, tabeller, tips</b>	41
Kokkärl	41
Tips för tillagning med och utan uppkokningsautomatik	42
Riktvärden för tillagning/kokning	43
<b>Rengöring och skötsel</b>	44
Kokhäll	44
Metalldekorband	45
<b>Vad gör man när ...</b>	46
Åtgärd vid störningar	46
<b>Installationsanvisning</b>	47
Tekniska data	47
Bestämmelser, normer, direktiv	47
Säkerhetsanvisningar för installatören	48
Nätanslutning	48
<b>Garanti/Konsumentkontakt</b>	49
<b>Reklamation</b>	49
Sverige	49
<b>Garanti</b>	49
Finland	49
<b>Konsumentkontakt</b>	49
Sverige	49
<b>Service och reservdelar</b>	50
Typskylt	51
<b>Montering</b>	77


# Bruksanvisning

## Säkerhet

Denna spishäll uppfyller gällande säkerhetsnormer. Men vi vill ändå göra dig uppmärksam på följande säkerhetsanvisningar.

### Elsäkerhet

- Den nya hällen får endast installeras och anslutas av en auktoriserad fackman.
- Reparationer får endast utföras av fackkunnig person. Felaktiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Vid reparationer - kontakta återförsäljaren eller vår service.

 Om du inte följer dessa råd gäller inte garantin för skador som uppkommer.

- Inbyggnadshällar får endast användas om de är monterade i normenliga, passande inbyggnadsskåp och bänkskivor. Då säkerställs berörings-skyddet som krävs av VDE (Tyska elektroteknikers förbund) för elektriska apparater.
- Vid fel på hällen, brott eller sprickor:
  - stäng av alla kokzoner,
  - slå ifrån säkringen för hällen resp. skruva ur den.

### Säkerhet för barn

När du kokar och steker mat, blir kokzonerna varma. Var därför noggrann med att hålla småbarn borta från spisen.

### Säkerhet under användningen

- Den här hällen får endast användas för vanlig kokning och stekning av maträtter.
- Använd inte kokhällen till att värma upp rummet.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av hällen. Anslutningsledningar får inte hamna på de varma kokzonerna.
- Överhettade fetter och oljor antänds snabbt. När du tillreder maträtter i fett eller olja (t.ex. pommes frites) bör du övervaka tillagningen.
- Stäng av kokzonerna efter varje användning.

### Säkerhet vid rengöring

Vid rengöring måste spishällen vara avstängd. Det är av säkerhetsskäl förbjudet att rengöra hällen med ångstråle- eller högtrycksrengörare.

### Så undviker du skador på spishällen

- Använd inte spishällen som arbets- eller avställningsyta.
- Kanten på glaskeramikhällen saknar ram och är ömtålig för slag. Iaktta försiktighet vid hantering av kastruller och stekpannor.
- Använd inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Glaskeramik är okänslig för temperaturchocker och mycket motståndskraftig, men inte oförstörbar. Den kan skadas, i synnerhet av spetsiga och hårda föremål som faller ner på hällen.
- Använd inte gjutjärnskärl eller kärl med skadad botten som är skrovlig och har skarpa kanter. Det kan bli repor när man flyttar dem.
- Om socker eller en tillredning med socker hamnar på den varma kokzonen och smälter, är det viktigt att ta bort detta genast. Använd skrapan och ta bort det medan det fortfarande är varmt. Om massan kallnar kan det uppstå skador på ytan när man tar bort den.
- Håll alla föremål och material som kan smälta borta från glaskeramikhällen, t ex plast, aluminiumfolie eller ugnsfolie. Om något ändå skulle smälta på glaskeramikyten, måste också detta omedelbart tas bort med skrapan.

## Avfallshantering av förpackningsmaterial

Alla använda material kan återanvändas utan undantag.

Plasterna har följande märkning:

- >PE< för polyetylen, till exempel den yttre förpackningen och påsarna i ugnsutrymmet.
- >PS< för skummad polystyren, till exempel de dämpande delarna, naturligtvis freonfria.

## Avfallshantering när den slitits ut

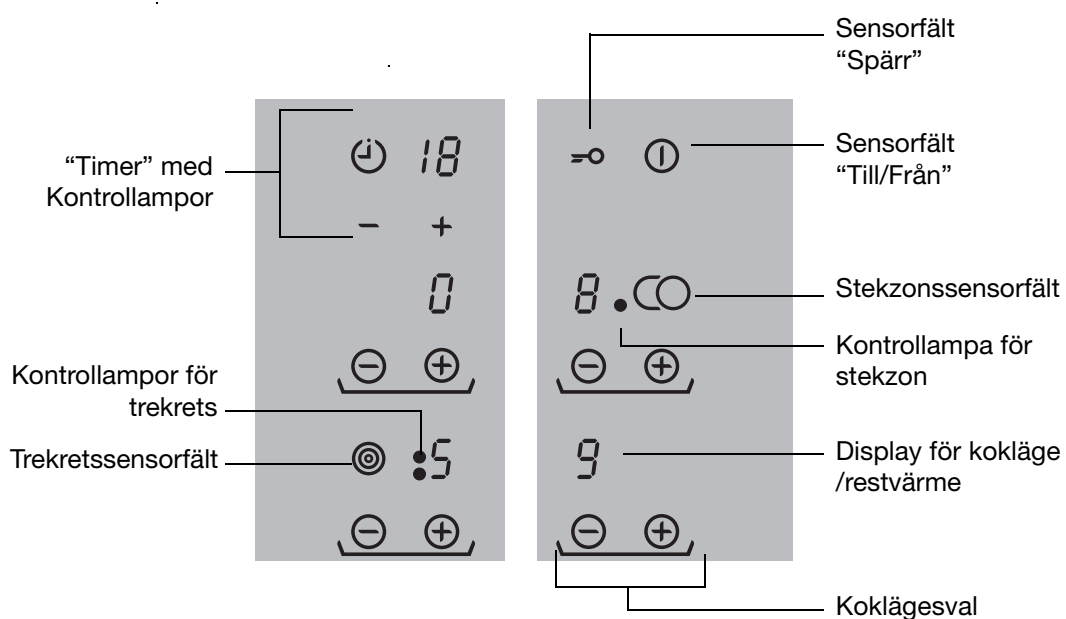
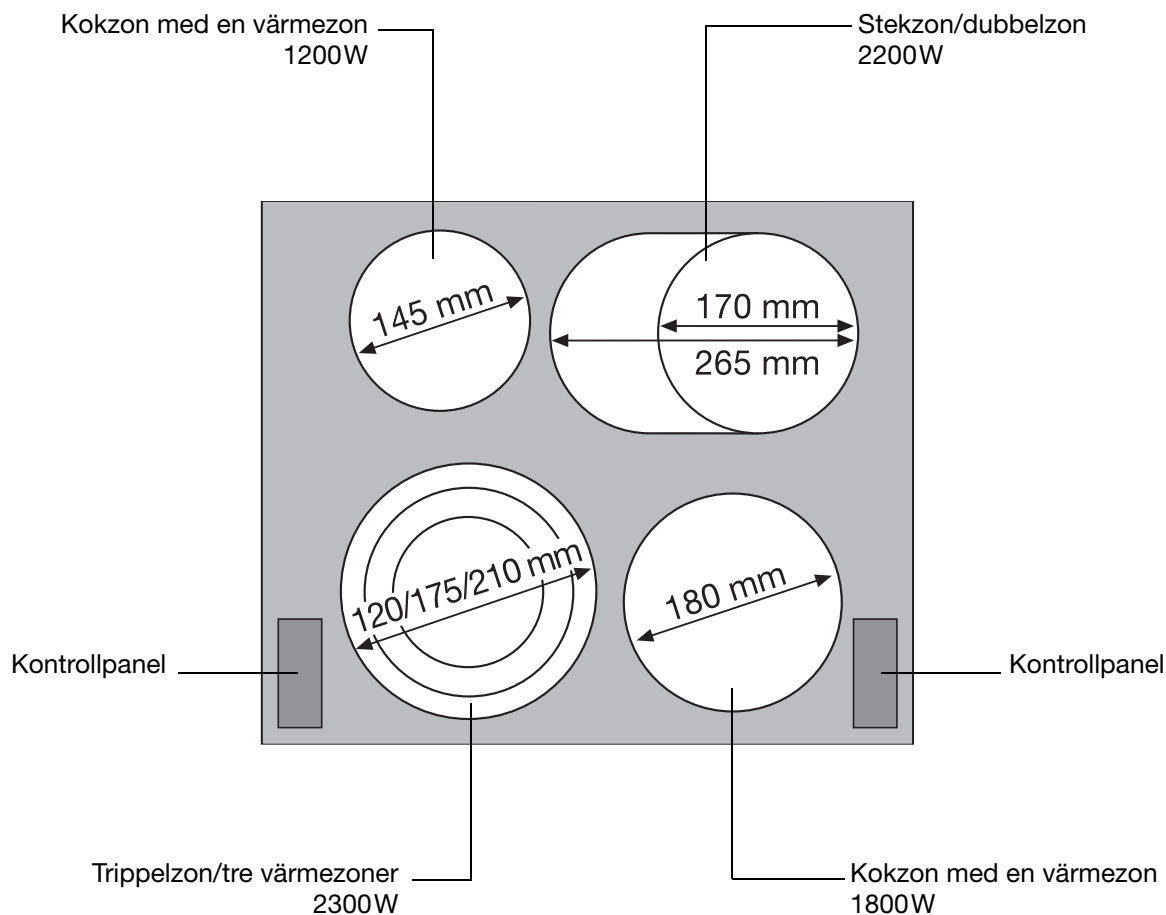


**Varning:** Gör den oanvändbar, så att den blir helt ofarlig, innan du lämnar den till återvinning.

**Skilj inbyggnadshälsen från elförsörjningen och ta bort elkabeln från den.**

# Beskrivning av inbyggnadshällen

## Kokzonernas och kontrollpanelens funktioner



## Digitala displayer

De fyra displayfälten, som hör till de fyra kokzonerna, visar:

- efter påslag,
- vid val av varmhållningsläget,
- till beroende av valt effektläge,
- vid uppkokningsautomatik,
- vid restvärme,
- vid inkopplad barnspärr (funktionslås),
- vid felfunktion



### Kokzonernas säkerhetsavstängning

Om en av kokzonerna efter en bestämd tid inte blir avstängd eller effektläget inte ändras, kopplas motsvarande kokzon automatiskt från.

Den existerande restvärmen visas med (som i "Het") i på de digitala displayerna för de motsvarande kokzonerna.

Kokzonerna kopplas från vid:

- Effektläge u, 1 - 2 efter 6 timmar
- Effektläge 3 - 4 efter 5 timmar
- Effektläge 5 efter 4 timmar
- Effektläge 6 - 9 efter 1,5 timma



Om en eller flera kokzoner skulle kopplas från innan den angivna tiden förflutit, se kapitel "Vad göra, när ...".

### Frånkoppling på grund av andra orsaker

Vätskor som kokar över och som kommer på spishällen, förorsakar att alla kokzoner stängs av omgående.

Samma verkan inträder då du lägger en blöt trasa på manöverpanelen. I båda fallen måste hällen kopplas in på nytt med tryck på „Till/Från,, , efter det att vätskan eller trasan har tagits bort.

# Innan hällen används första gången

## En första rengöring

Torka av glaskeramikhällen med en fuktig trasa.



**Observera!** Använd inga skarpa och slipande rengöringsmedel! Ytan kan skadas.

## Användning av kokhällen

### Touch Kontroll-fält

För att aktivera Touch Kontroll-fälten tryck lätt det önskade fältet med fingertopparna rakt uppifrån, tills den motsvarande displayen tänds eller släcks, respektive tills den önskade funktionen utförts.



Försäkra dig om att bara trycka på ett fält vid aktiveringen. Lägg fingret för platt kan eventuellt det nedanförliggande fältet också aktiveras.

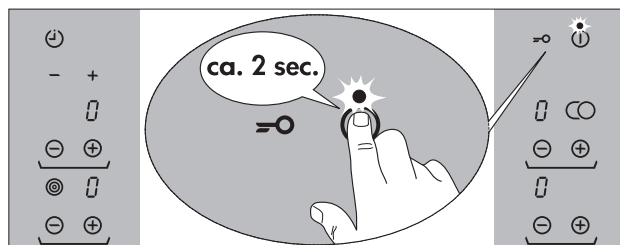
### Slå på hällen

Hela hällen kopplas på med **fältet "Till/Från"** ①. Tryck lätt på fältet "Till/Från" i cirka två sekunder.

De digitala displayerna visar på ②



Efter det att fältet "Till/Från" blivit aktiverad, måste du inom cirka 10 sekunder ställa in ett effektläge för en kokzon eller ställa in en tid på timern (äggklocksfunktion). Hällen stängs annars av säkerhetsskäl av på nytt.

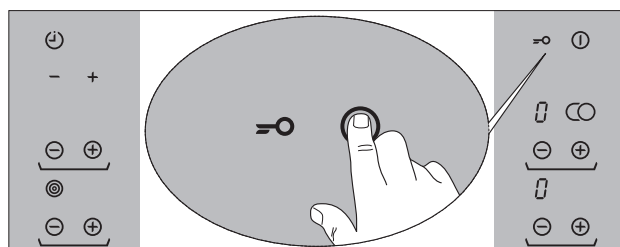


### Stänga av hällen

För att stäng av hällen helt. Tryck lätt på fältet **"Till/Från"** ① i cirka en sekund.



Efter fränkopplingen av en enstaka kokzon eller hela kokhällen visas den existerande restvärmen med ② (som i "Het") i den digitala displayen för den motsvarande kokzonen.



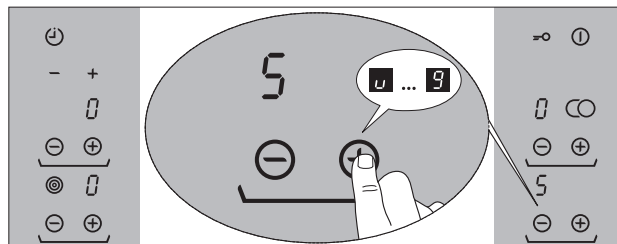


## Val av effektläge

För inställning och reglering av effektlägena (☐ till ☐) för den valda kokzonen.

Höj effektläget med hjälp av fältet ⊕.

Sänk effektläget med hjälp av fältet ⊖.



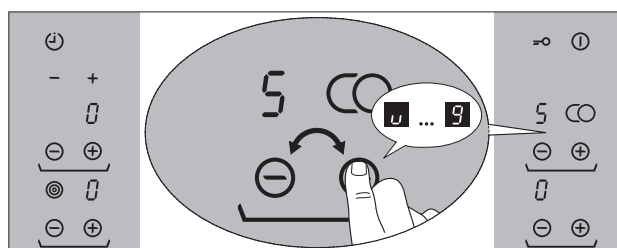
## Varmhållningsläge

Alla 4 kokzonerna är utrustade med ett varmhållningsläge ☐.

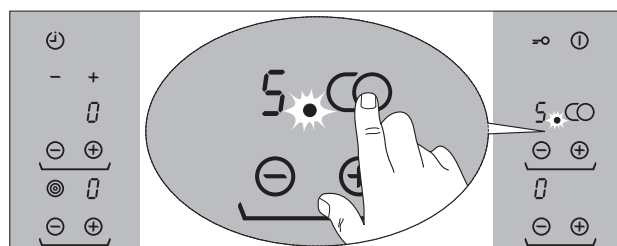
Tryck på effektväljarfältet ⊕ ställ in ☐ varmhållningsläget.

## Till- och frångkoppling av stekzon (dubbelzon)

1. Ställ in det önskade effektläget.



2. För till- eller frångkoppling av stekzon tryck lätt med fingret platt på fältet "Stekzon", tills att kontrollampen tänds eller släcks.

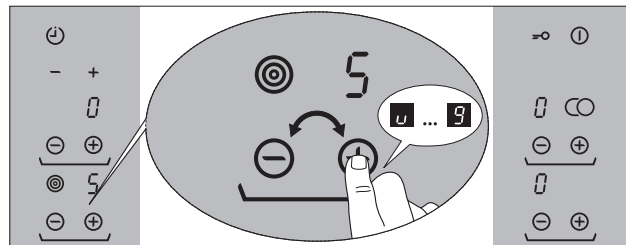


## Till- och frångkoppling av trippelzon

Allt efter kastrullens eller stekpannans storlek kan två eller tre zoner kopplas.

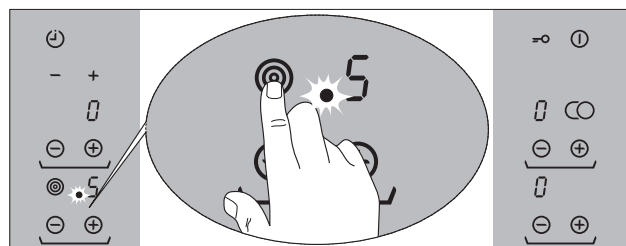
**i** Den kan enbart kopplas in, när ett effektläge redan är inställt för den mindre värmezonen. .

1. Ställ in det önskade effektläget. .



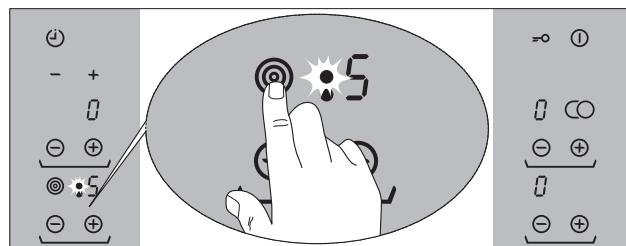
2. Tryck lätt på fältet "Val av trippelzon".

Den mittersta värmezonen kopplas in. Den undre kontrollampan tänds.



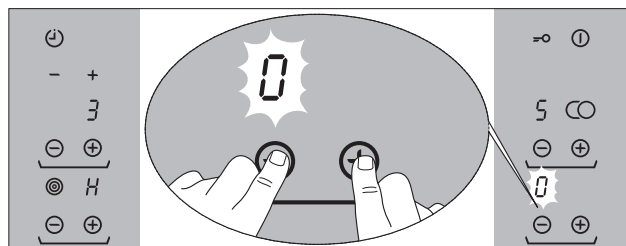
3. Vid förnyat tryck på fältet "Val av trippelzon" aktiveras den yttre värmezonen. Den övre kontrollampan tänds.

4. För att koppla från den yttre värmezonen. Tryck lätt på fältet "Val av trippelzon", som kopplar från den yttre värmezonen.




## Stänga av kokzonen

1. För att stänga av, tryck på båda fälten  $\oplus \ominus$  samtidigt eller återställ till noll med effektlägesfältet  $\ominus$ .



## Restvärmevarnare

När en enstaka kokzon eller hela hällen stängts av visas ett  (som i "het") i den digitala displayen för motsvarande kokzon, för att visa att det finns restvärme kvar.



Även sedan kokzonen stängts av, slocknar restvärmevarnaren först när kokzonen svalnat.




Du kan använda restvärmen för att smälta eller hålla maträtter varma.






**Observera!** Så länge som restvärmevarnaren lyser finns det risk för att bränna sig.




**Obs!** Vid ett strömavbrott slocknar även symbolen  och därmed går det inte att se om det föreligger eventuell restvärme. Man kan dock fortfarande bränna sig. Detta går emellertid undvika genom att vara försiktig.





## Kokning med uppkokningsautomatik

Kokhällens alla fyra kokzoner är reglerbara i nio effektläge och är utrustade med en uppkokningsautomatik



- , lägsta effektläge
- , högsta effektläge
- , Uppkokningsfunktion


När du väljer det önskade effektläget med fältet effektlägesval , arbetar kokzonen en bestämd tid med full effekt och kopplar därefter automatiskt tillbaks till inställt vidarkokningsläge (sjudläge).

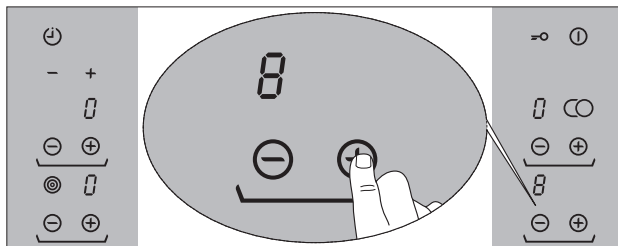
Tiden för den automatiska uppkokningen med full effekt beror på vilket effektläge som valdes för vidarekokning.

1. Tryck lätt på fältet effektlägesval  för att ställa in det önskade effekten  till . Det inställda effektläget visas först. Efter 5 sekunder visas  (uppkokningsautomatik) istället för inställd effektläge i displayen. Efter uppkokningstidens slut visas valt effektläge på nytt.



Om du väljer ett högre effektläge under automatikfunktionen t.ex. från  till , anpassas uppkokningstiden. Om du väljer ett lägre effektläge avslutas uppkokningstiden omgående.

Kokning med uppkokningsautomatik är enbart möjlig med en kall eller medelvarm kokzon. Är en kokzon redan varm vid påkopplingen fungera (displayen visar ) inte uppkokningsautomatik.

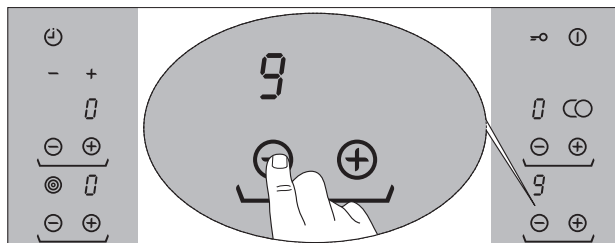


## Kokning utan uppkokningsautomatik

När du vill använda kokzonen utan uppkokningsautomatik, väljer du det önskade effektläget med fältet  $\ominus$ .

1. Tryck på effektlägesfältet  $\ominus$  för att ställa in det önskade läget  $9$  till  $1$ .

**i** Med effektlägesfältet  $\oplus$  och  $\ominus$  kan du när som helst reglera effektläget.



## Barnsäkring (funktionslås)

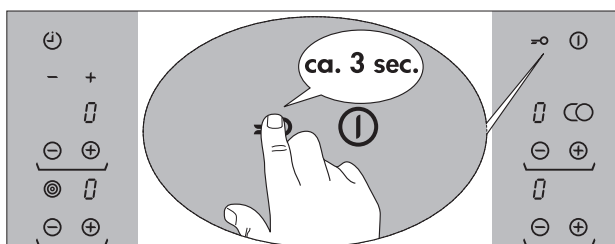
Med barnsäkring kan kokhällen spärras mot oönskad användning.

### Inkoppling av barnsäkring

För inkoppling av barnsäkringen måste hällen vara påslagen, men ingen kokzon får vara inkopplad.

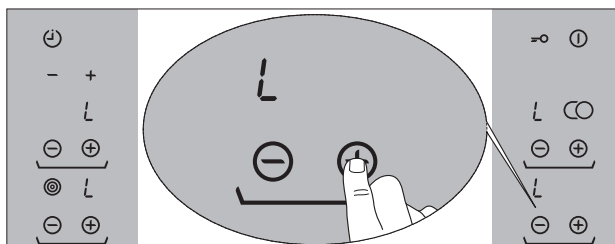
1. Tryck lätt på  $\Rightarrow \circ$  fältet i cirka 3 sekunder.

Som bekräftelse hörs en signalton.



2. Tryck lätt på ett valfritt effektlägesfält  $\oplus$ .

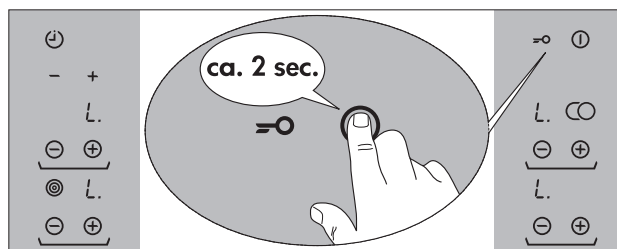
I displayen visas  $L$ , barnsäkring aktiverad. Hällen stängs automatiskt av efter några sekunder.



## Inkoppling av kokzon med aktiverad barnsäkring

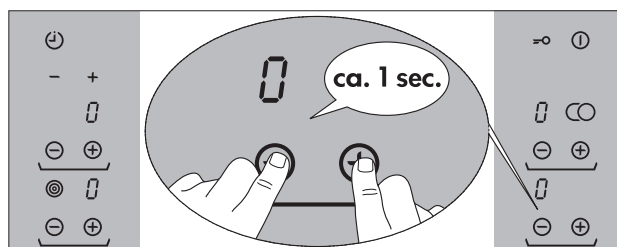
1. Slå på hällen.

Vid aktiverad barnsäkring visas .




2. Tryck samtidigt på effektlägesfält  $\oplus$  och  $\ominus$ .

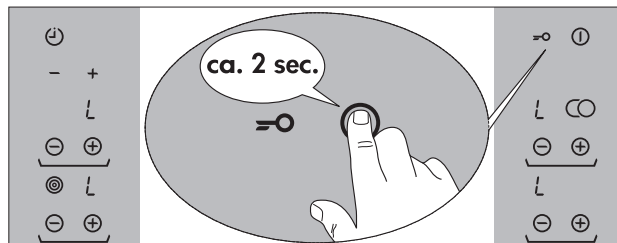
Som bekräftelse hörs en signalton. Barnsäkringen är avaktiverad tills hällen kopplas ifrån, kokhällen kan användas normalt.



## Urkoppling av barnsäkring

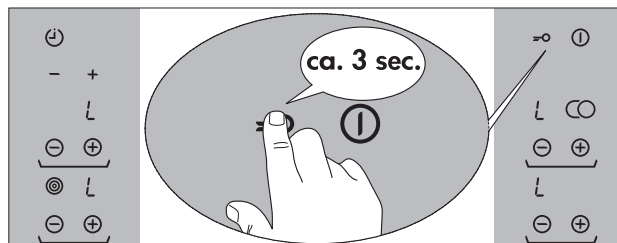
1. Slå på hällen.

Vid aktiverad barnsäkring visas .



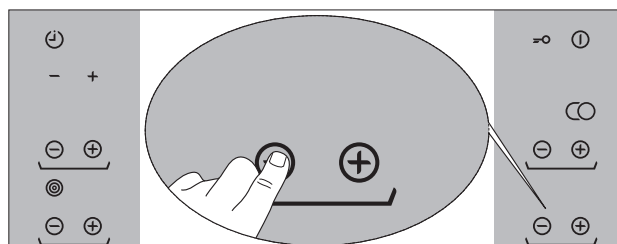
2. Tryck på  $\Rightarrow \bigcirc$  fältet i cirka tre sekunder.

Som bekräftelse hörs en signalton.



3. Tryck på ett valfritt effektlägesfält  $\ominus$ .

Displayerna blir mörka, barnsäkringen är urkopplad. Hällen stängs automatiskt av efter några sekunder.



# Timer

Du kan använda timern på två olika sätt:

- som **Urkopplingsautomatik**. Du ställer in en koktid, och efter att den förflutit stängs kokzonen automatiskt av. Den här funktionen kan användas samtidigt för flera kokzoner.
- som **korttidstimer** utan automatisk avstängning ("äggklocka"). Efter att den inställda tiden förflutit hörs endast en akustisk signal.



Korttidstimern kan principiellt inte användas, när en kokzon är inkopplad.

## Urkopplingsautomatik

Kokzonen/erna för vilken/vilka du vill använda urkopplingsautomatiken, måste vara inkopplad/e.

1. Med timerfältet väljer du vilken kokzon urkopplingsautomatiken ska ställas på.

När du trycker på timerfältet första gången markeras först i displayen, den aktiva kokzonen och den tillhörande kontrollampan blinkar snabbt. Den vänstra bakre kontrollampan motsvarar t.ex. den bakre vänstra kokzonen. I timerdisplayen visas .

Genom upprepade tryck på timerfältet väljs nästa aktiva kokzon.

2. Medan kontrollampan blinkar snabbt, kan inställning av tiden ske med hjälp av fälten eller , t.ex. 15 minuter.

Efter några sekunder aktiveras urkopplingsautomatiken

Kontrollampan blinkar nu långsammare och koktiden visas i displayen och nedräkningen av tiden börjar. Är urkopplingsautomatiken inställd för flera kokzoner, så gäller detta för kokzonen med den kortast inställda tiden. Kontrollamporna för de övriga kokzonerna med inställd urkopplingsautomatik tänds. För att visa den kvarstående koktiden för en av dessa kokzoner, måste den väljas med timerfältet , den motsvarande kontrollampan blinkar sedan snabbt.

För att ändra en kvarstående tiden måste den önskade kokzonen först väljas med fältet . Den tillhörande kontrollampan blinkar snabbare. Ändringen av tiden sker med eller .

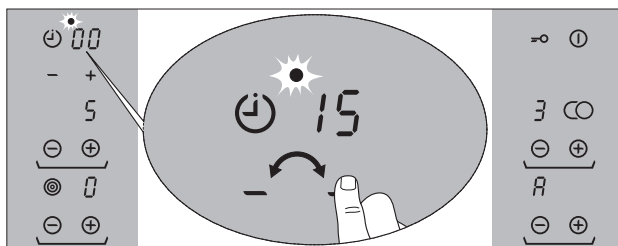
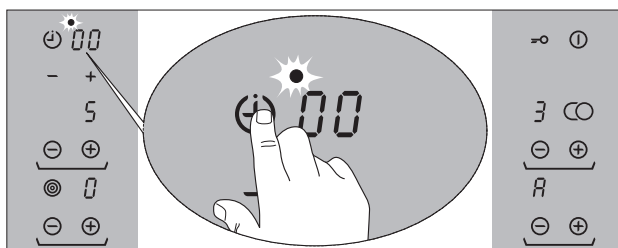
När den inställda koktiden är slut kopplas kokzonen automatiskt från och en akustisk signal hörs i två minuter, i displayen blinkar .

3. Tryck lätt på timerfältet för att stänga av signalen.



För en snabbare inställning, tryck på en av timerinställningarna eller så länge, tills den önskade tiden visas. .


Om timerinställningen aktiveras först, börjar tidsinställningen på 99 minuter, om timerinställningen aktiveras först, börjar tidsinställningen på 1 minut.






## Avbrytning av inställd koktid

Du har två möjligheter att avbryta inställd koktid (urkopplingsautomatiken).

Stänga av kokzon och koktid samtidigt..


1. Tryck på  och ställ tillbaka den önskade **kokzonen på noll: Kokzon och tid stängs av.**

## Stänga av tiden – kokzonen förblir aktiv



1. Välj den önskade kokzonen med timerfältet .  
Den motsvarande kontrollampan blinkar snabbare.
2. Tryck på timerinställningen  ställ timern på :
  - bara **tiden** kopplas från.
  - Kokzonen förblir i drift.

## Korttidstimer (äggklocka)



För att använda timern som äggklocka måste hällen vara påkopplad, men ingen kokzon får vara inkopplad.


1. Tryck på timerfältet .


I timerdisplayen visas .

2. Ställ in den önskade tiden med timerinställningen  eller .

Efter några sekunder aktiveras timern och tiden börja räknas ned.

För ändring av den kvarstående tiden tryck på timerfältet och ändra inställningen med  eller .

Efter det att den inställda tiden är slut hörs en akustisk signal och timerdisplayen blinkar .

3. Tryck på  för att stänga av signalen.

## Låsning/upplåsning av kontrollpanel

Kontrollpanelen, med undantag för sensorfältet "Till/ Från", kan när som helst vid användning av spishällen spärras för att förhindra att gjorda inställningar ändras av misstag, t ex vid avtorkning med trasa.

1. Håll fingret i ca en sekund på fältet "spärr".

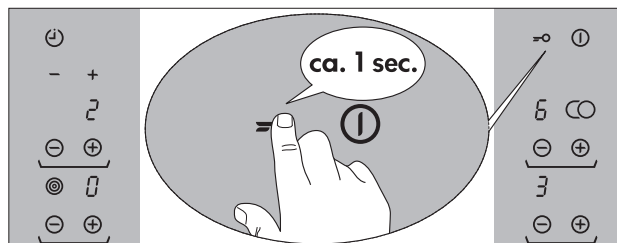
Kontrolllampan för sensorfältet "Spärr" lyser. Sensorfälten är spärrade.

2. För att låsa upp sensorfälten på nytt, håll åter fingret på sensorfältet "spärr" i ca en sekund.

Kontrolllampan för sensorfältet "Spärr" slocknar.



Vid avstängning av spishällen kopplas spärren automatiskt ur.

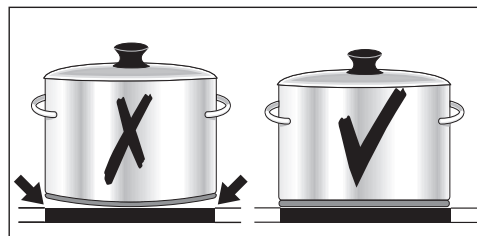




# Användning, tabeller, tips

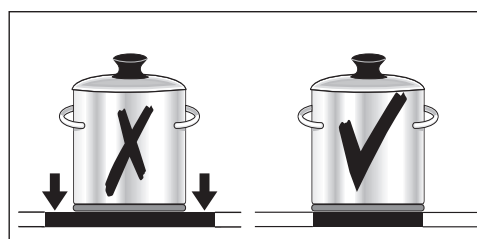
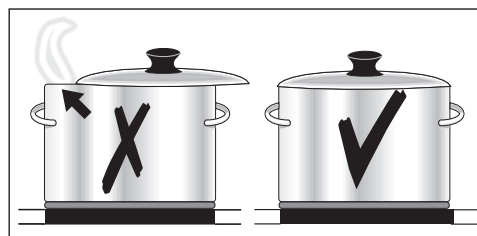
## Kokkärl

- Bra kokkärl känns igen på kastrullbotten. Botten ska vara så tjock och plan som möjligt.
- Tänk på bottendiametern när du köper nya kastruller och pannor. Tillverkaren anger ofta kärlkantens övre diameter.
- Kokkärl av aluminium- eller kopparbotten kan efterlämna metalliska missfärgningar på glaskeramikhällen, som det är svårt eller omöjligt att ta bort.
- Använd inte gjutjärnskärl eller kärl med skadad botten, som är skrovlig eller har skarpa kanter. Om du drar dem fram och tillbaka över hällen kan det bli bestående repor.
- I kallt tillstånd buktar normalt kärlbottnarna lätt uppåt (är konkava). De får absolut inte bukta nedåt (vara konvexa).
- Om du använder specialkärl, (t ex ångkokare, wok etc.) ska anvisningarna från tillverkaren följas.



### Tips för att spara energi

- Aktivera inte kokzonen förrän du har satt dit grytan eller pannan.
  - Om möjligt – använd alltid lock på grytan eller pannan när du lagar mat.
  - Stäng av kokzonen före tillagningstidens slut, så kan du utnyttja restvärmen, t.ex. till värmeållning av rätter eller för att smälta smör el. dyl.
- 
- Se till att storleken på kokkärlsbotten motsvarar storleken på kokzonen.



# Tips för tillagning med och utan uppkokningsautomatik

## Automatisk uppkokningsfunktion är lämplig för:

- rätter som sätts på kalla, värms upp på hög effekt och inte ständigt kräver övervakning på sjudläget,
- rätter som läggs i het panna.

## Automatisk uppkokningsfunktion är inte lämplig för:

- gulasch, rullader eller liknande gryträtter, som tills de fått rätt färg måste vändas ofta, brynas, tillsätts vätska och bräseras klara,
- kroppkaka, pastarätter med mycket vätska,
- tillagning i tryckkokare,
- stora mängder soppa/gryträtter med mer än 2 liter vätska.

## Allmänna anvisningar:

- Vid tillagning utan uppkokningsautomatik rekommenderar vi att du ställer in ett högt läge för uppkokning/bryning av rätterna (med  $\ominus$ -knappen) och därefter låter det bli klart på lämpligt sjudläge.
- Var observant de första gångarna du lagar mat! Om du är uppmärksam i början, lär du dig snart vilket effektläge som är bäst för just de rätter och den mängd du brukar tillaga samt för de kokkärl du använder. Du lär dig även snart att uppskatta fördelarna med uppkokningsautomatik och känna dig säker tillsammans med din nya kokhäll.

# Riktvärden för tillagning/kokning

Uppgifterna i följande tabeller är riktvärden. Vilket effektläge som krävs beror på kokkärlets kvalitet, typ och mängd som skall tillagas.

Läge	Uppkokningstid- med full effekt <sup>1)</sup> (Min.)	Typ av tillagning	Användningsexempel
9		Uppkoksfunktion Stekning Fritering	Uppkokning av stora vätskemängder, Kokning av t.ex. pasta, Bryning av kött, (Bryning av gulasch, grytstek)
8	4,5	Kraftig stekning	Stekar, oxfilé, raggmunkar, biffar, korv, pannkakor
7	3,5		
6	2,0	Stekning	Schnitzel/kotletter, lever, fisk, köttbullar, stekt ägg
5	10,2	Kokning	Kokning av upp till 1,5 l vätska, potatis, , grön- saker
4	6,5		
3	4,8	Kokning Bräsering Sjudning	Kokning av mindre mängder grönsaker, ris.. Efterstekning, Sjudning av t ex ris och mjölkrätter
2	1,7		
1	1,0	Smältning	Smältning av smör, gelatin och blockchoklad
u	0,5	Varmhållning	Varmhållning av maträtter

1) Vid kokning utan automatik kan uppkokningstiden väljas individuellt.



Vi rekommenderar att välja effektläge "9" vid uppkokning och bryning då inte automatisk uppkokning är vald, och därefter sänka effekten till lämpligt läge för vidare tillagning.

# Rengöring och skötsel

## Kokhäll



**Observera!** Rengöringsmedel får inte komma på den **heta** glaskeramikytan! Allt rengöringsmedel måste tas bort med tillräckligt med klart vatten efter rengöringen, eftersom det kan verka etsande vid en återuppvärmning.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, som t ex grill- eller ugnssprayer, grovkorniga skurmedel eller repande kastrullrengörare.



Rengör glaskeramikhällen efter varje användning när den är ljummen eller kall. På så sätt undviker du att smuts bränns fast.

Ta bort kalk- och vattenränder, fettstänk och metalliskt glänsande missfärgningar med ett i handeln vanligt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

## Lätt nedsmutsning

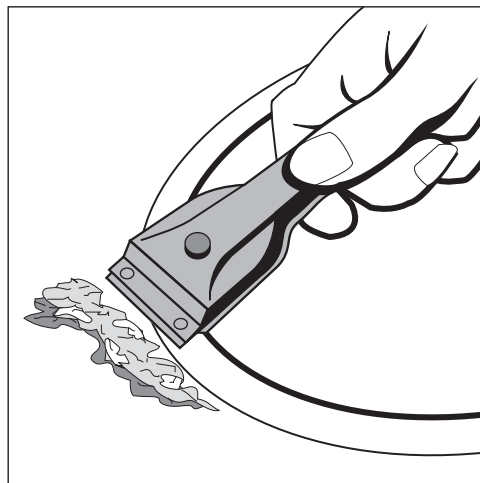
1. Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa och en aning handdiskmedel.
2. Torka den därefter torr med en ren trasa. Det får inte finnas några rester från rengöringsmedel kvar på ytan.
3. Rengör hela glaskeramikytan noggrant en gång i veckan med ett i handeln vanligt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
4. Torka därefter av glaskeramikytan med tillräckligt med klart vatten och torka den torr med en ren och luddfri trasa.

## Fastsittande smuts

1. Använd en rakbladsskrapa för att ta bort mat som kokat över eller fastsittande stänk.
2. Sätt rakbladsskrapan snett mot glaskeramikytan.
3. Ta bort nedsmutsningar med glidande blad.




Rakbladsskrapa och rengöringsmedel för glaskeramik kan du köpa i fackhandeln.




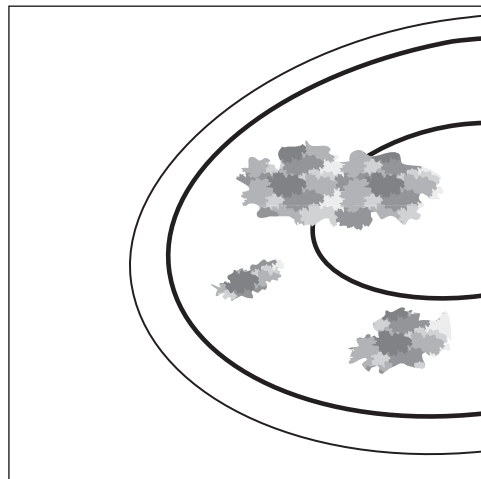
## **Speciell nedsmutsning**

1. Inbränt socker, smält plast, aluminiumfolie och andra material som kan smälta ska omedelbart, tas bort **genast medan det fortfarande är varmt** med en rakbladsskrapa.


 **Observera!** Det finns risk att bränna sig när man använder rakbladsskrapan på den heta kokzonen!

2. Rengör därefter den svalnade kokhällen som vanligt.

 Värm upp kokzonen igen om den redan svalnat med smält material kvar.  
Repor eller mörka fläckar i glaskeramikytan som uppstått från t ex kärl med vassa kanter går inte att ta bort. De inverkar dock inte negativt på kokhällens funktion.



## **Metalldekorband**

 **OBS!** Låt inte vinäger, citronlösning eller kalkbortagningsmedel komma i kontakt med kokhällens metalldekorband eftersom matta fläckar kan uppstå.

För inte in platta föremål (t ex knivar) under dekorremsorna vid rengöring eftersom remsorna då kan lossna.

1. Torka av metalldekorremsorna med en fuktig trasa med lite handdiskmedel.

2. Lös upp intorkad smuts med en fuktig trasa. Torka sedan av och torka slutligen torrt.

# Vad gör man när ...

## Åtgärd vid störningar

Kanske handlar det vid en störning bara om litet fel, som du själv kan åtgärda med hjälp av följande anvisningar. Fortsätt inte att försöka åtgärda felet på egen hand, om anvisningarna vi ger dig inte hjälper.



**Varning!** Reparationer får endast utföras av fackkunnig person. Felaktiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Vänd dig vid reparation till din fackhandlare eller till kundservice.

Om glaskeramikhällen uppvisar en sprick kontakta Service och ange det **tresiffriga nummer** som står på glasskivan.

## Vad göra, när ...

### ... kokzonerna inte fungerar?

Kontrollera om

- säkringen i husets installation (säkringslådan) är hel. Om säkringen utlöser flera gånger, kalla då vänligen på en auktoriserad elinstallatör.
- apparaten är riktigt påslagen.
- kontrollampor på manöverpanelen lyser,
- respektive kokzon är påslagen,
- kokzonerna är inställda på det önskade värmesteg,
- säkerhetsavstängningen för kokzonerna har utlösts (se kapitel "Säkerhet")

### ... kokzonerna inte går att slå på?

Kontrollera om

- manöverpanelen är spärrad.
- mer än 10 sekunder förflutit emellan aktiveringen av Till/Från-knappen och påkopplingen av den önskade kokzonen (se kapitlet "Påkoppling av apparat").
- sensorfälten är delvis täckta av en blöt trasa eller med vätska

### ... symbolen för restvärme plötsligt uteblir?

Kontrollera om

- Till/Från-knappen av misstag har aktiverats.
- sensor
- säkerhetsavstängningen blivit aktiverad.

### ... efter frångopplingen av kokzonen inget visas i displayen för restvärme?

Kontrollera om

- kokzonen varit inkopplad bara en kort stund och därför ännu inte är tillräckligt het.

Om kokzonen är het, ring vänligen kundtjänst.

### ... en kokzon går inte att stänga av?

Kontrollera om

- panelen är delvis täckt av en blöt trasa eller med vätska.
- spärren är inkopplad.

### en kokzon går inte att sätta på?

Kontrollera om

- barnsäkringen är inkopplad.
- spärren är inkopplad.

### ... displayen tänds?

Kontrollera om kokzonen blivit överhettad.

Denna display lyser vid överhettning, fel i elektroniken eller av säkerhetsskäl.

### ... apparaten inte reagerar på en aktivering av ett sensorfält?

Apparaten reagerar inte på aktiveringen av ett sensorfält, när du samtidigt vidrör ett annat sensorfält som inte är förutsett för en kombination.

Om du p.g.a. handhavandefel tillkallar kundtjänst är kundtjänst-teknikerns besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.

# Installationsanvisning



**Obs!** Den nya hällen får endast installeras och anslutas av en **auktoriserad fackman**.

Följ den anvisningen annars gäller inte garantin i händelse av skador.

## Tekniska data

### Spishällens mått

Bredd	720 mm
Djup	520 mm
Höjd	47 mm

### Inbyggnadsmått

Bredd	680 mm
Djup	490 mm
Hörnradie	R5

### Kokzoner

Placering	Diameter	Effekt
Vänster fram	120/175/210mm	800/1600/ 2300W
Vänster bak	145mm	1200W
Höger bak	170/265mm	1400/2200W
Höger fram	180mm	1800W

<b>Anslutningsspänning</b>	230 V ~ 50Hz
----------------------------	--------------

<b>Max sammanlagd anslutningseffekt</b>	7,5kW
---	-------

## Bestämmelser, normer, direktiv

Denna spishäll uppfyller följande normer:

- EN 60 335-1 och EN 60 335-2-6  
gällande säkerheten för elektriska apparater för användning i hushållet och liknande ändamål och
- EN 60350 eller DIN 44546 / 44547 / 44548  
gällande användningsegenskaperna hos elspisar, kokhällar, ugnar och grillar för hushållet.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-2-3
- EN 61000-3-3  
gällande de grundläggande säkerhetskraven för elektro-magnetisk kompatibilitet (EMK).



Denna apparat uppfyller följande EU-direktiv:

- 73/23/EEC från 1973-02-19 (lågspänningsdirektiv)
- 89/336/EEC från 03.05.1989 (EU-direktiv inkl. ändringsdirektiv 92/31/EEC).

## **Säkerhetsanvisningar för installatören**

- I den elektriska installationen ska det finnas en anordning som gör det möjligt att skilja alla polerna för hällen från nätet. Anordningens kontaktavstånd ska vara minst 3 mm.  
Lämpliga frånskiljare är t.ex. automatsäkringar, smältsäkringar (säkringar ska skruvas ur sockeln), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Denna håll motsvarar typ Y (EN 60 335-2-6) beträffande skydd mot brandfara. Endast hållar av denna typ får byggas med en sida mot angränsande högskåp eller väggar.
- Man får inte montera lådor under hällen utan att ett beröringskydd är säkerställt.
- Beröringsskyddet måste vara säkerställt vid inbyggnaden.
- Kåpskåpets stabilitet måste uppfylla DIN 68930.
- Alla ursågade snittytor måste förseglas med lämpligt tätningmaterial för att skydda mot fukt.
- På kaklade arbetsytor måste fogarna i kokdelens underlag fyllas ut helt med fogmaterial.
- För natur-, konststens- eller keramikplattor måste låsfjädrarna limmas med lämpligt konstharts- eller tvåkomponentlim.
- Kontrollera att tätningen sitter ordentligt fast och att underlaget är helt. Ingen extra silikontätningssmassa får användas eftersom detta försvårar demontering vid service.
- Undvik placering av kokhällen direkt intill dörrar och under fönster. Dörrar och fönster som slås upp kan slå ner heta kokkärl från kokzonen.
- Vid demontering måste hällen tryckas ut underifrån.
- Rengör kanterna i urtaget på bänkskivan.
- Klistra fast det medlevererade, på ena sidan självhäftande tätningbandet, på undersidan av kokhällen, längs yttre kanten av glaskeramikskivan. Töj inte bandet. Skarven skall vara i mitten på ena sidan. Kapa av (lägg till några mm), och tryck de båda ändarna ordentligt mot varandra.

## **Nätanslutning**

Kontrollera alltid före nätanslutning att hällens nominella spänning, d.v.s. den som anges på typskylten, överensstämmer med den aktuella nätspänningen. Typskylten sitter på kokdelens undre panel.

Elementspänningen uppgår till 230V~. Spishällen fungerar även bra vid anslutning till äldre nät med 220V~.

För nätanslutning av kokdelen krävs en frånskiljare som bryter alla poler med ett kontaktavstånd på minst 3 mm, t.ex. automatsäkringar, jordfelsbrytare eller smältsäkringar.

Som anslutningskabel till nätet måste en ledning av typ H05VV-F eller högre användas.

Nätanslutningen måste följa schemat. Anslutningsbryggorna ska installeras i enlighet med anslutnings-schemat. Jordningskabeln fästs med klämman ☺. Jordningskabeln måste vara längre än strömförande kablar.

**Kabelanslutningarna måste vara utförda enligt föreskrifterna och klämskruvarna hårt åtdragna.**

Avslutningsvis ska anslutningskabeln säkras med dragavlastningsklämman och kåpan tryckas fast ordentligt.

Innan du slår på hällen för första gången, måste eventuell skyddsfolie och eventuella klisteretiketter avlägsnats från glaskeramikytan och ramen.



Efter anslutningen till strömförsörjningen ska du slå på alla kokzoner, en efter en, i maxläge en kort stund för att kontrollera att de är startklara.



# Garanti/Konsumentkontakt

## Reklamation

### Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

## Garanti

### Finland

#### Garanti (gäller för Finland)

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen separat definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början. Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningar för installation, användning och skötsel inte följts.

## Konsumentkontakt

### Sverige

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **[www.husqvarna.se](http://www.husqvarna.se)**

# Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på [www.husqvarna.se](http://www.husqvarna.se). Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via [www.husqvarna.se](http://www.husqvarna.se) eller Gula Sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.



**Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.**

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

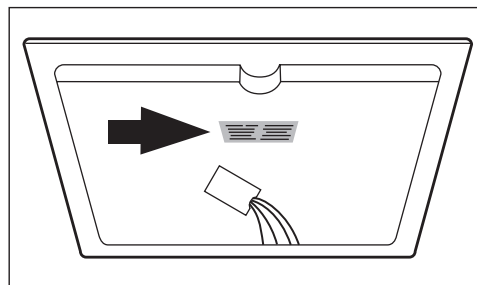
Modellbeteckning: .....

Produktnummer: .....

Serienummer: .....

Inköpsdatum: .....

Hur och när uppträder felet?



## Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 **(0,1597h/min (0,95 mk/min)+pvm)**, \* eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

\* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv up dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Typ: .....

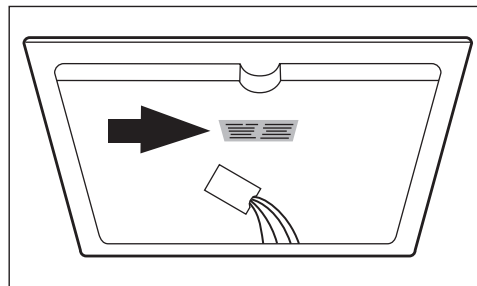
Produkt nr: .....

Serie nr: .....

Inköpsdatum: .....

### Konsumentkontakt i Finland

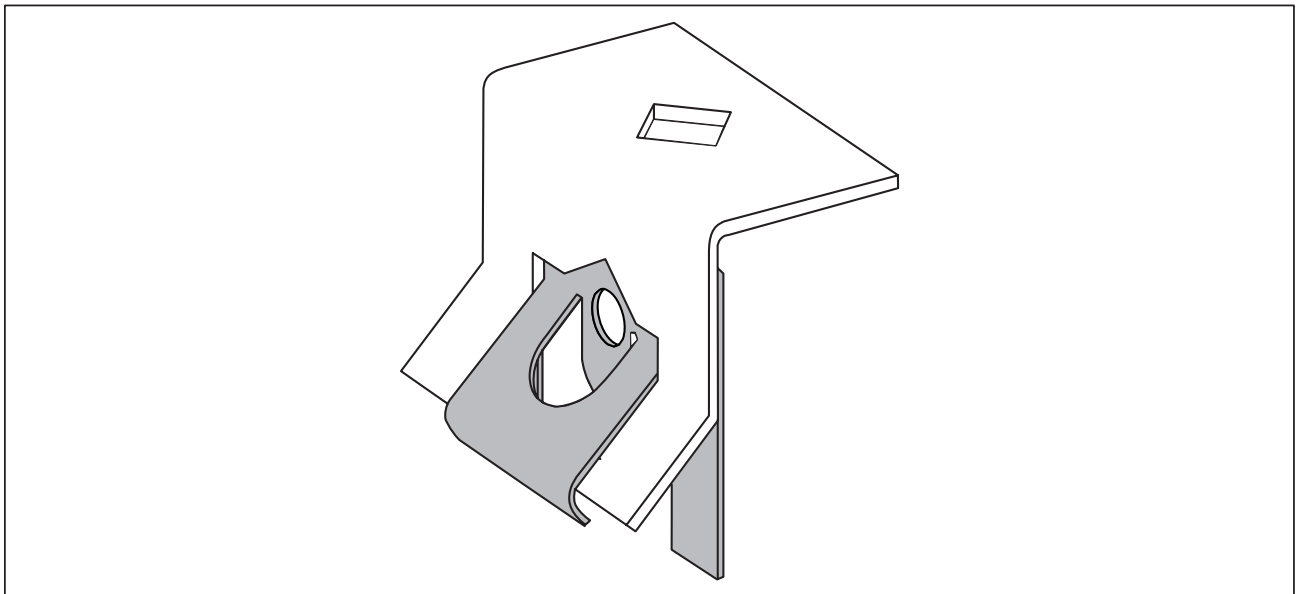
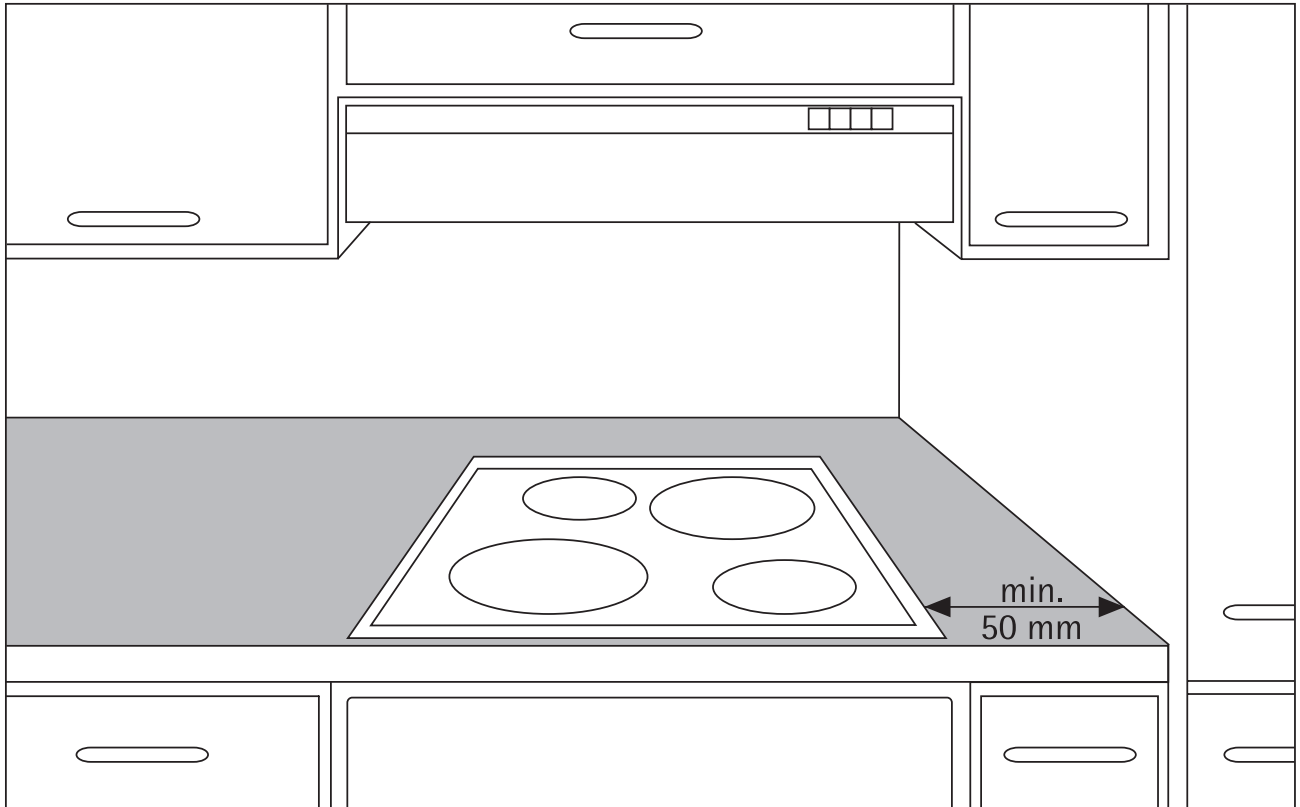
Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare på tel. 0200-2662 (0,1597€/min +pvm).  
eller via e-mail: [carelux@electrolux.fi](mailto:carelux@electrolux.fi).

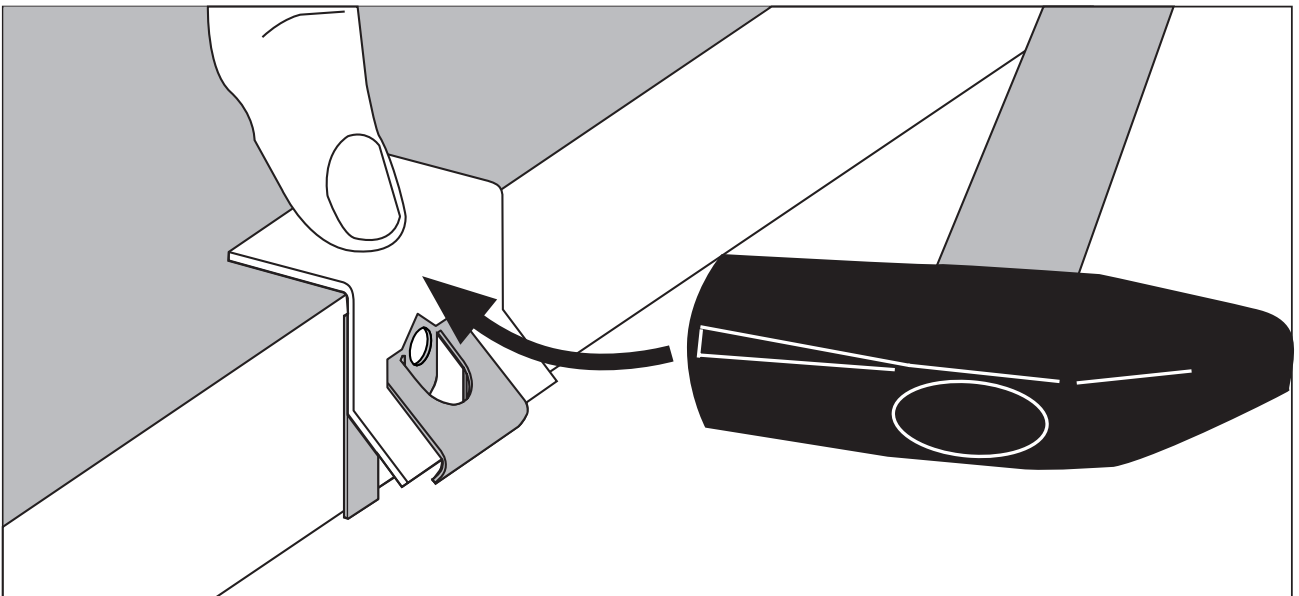
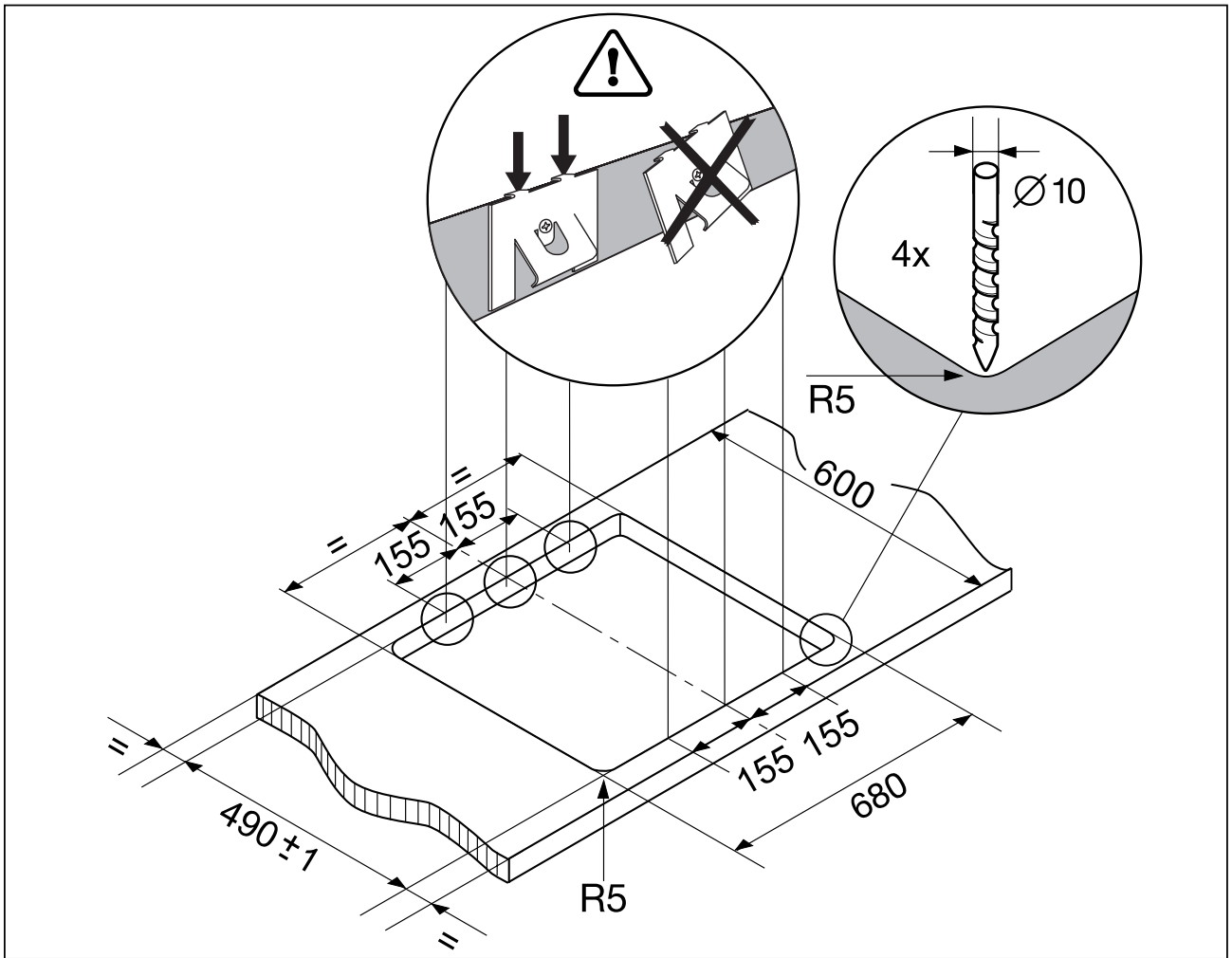


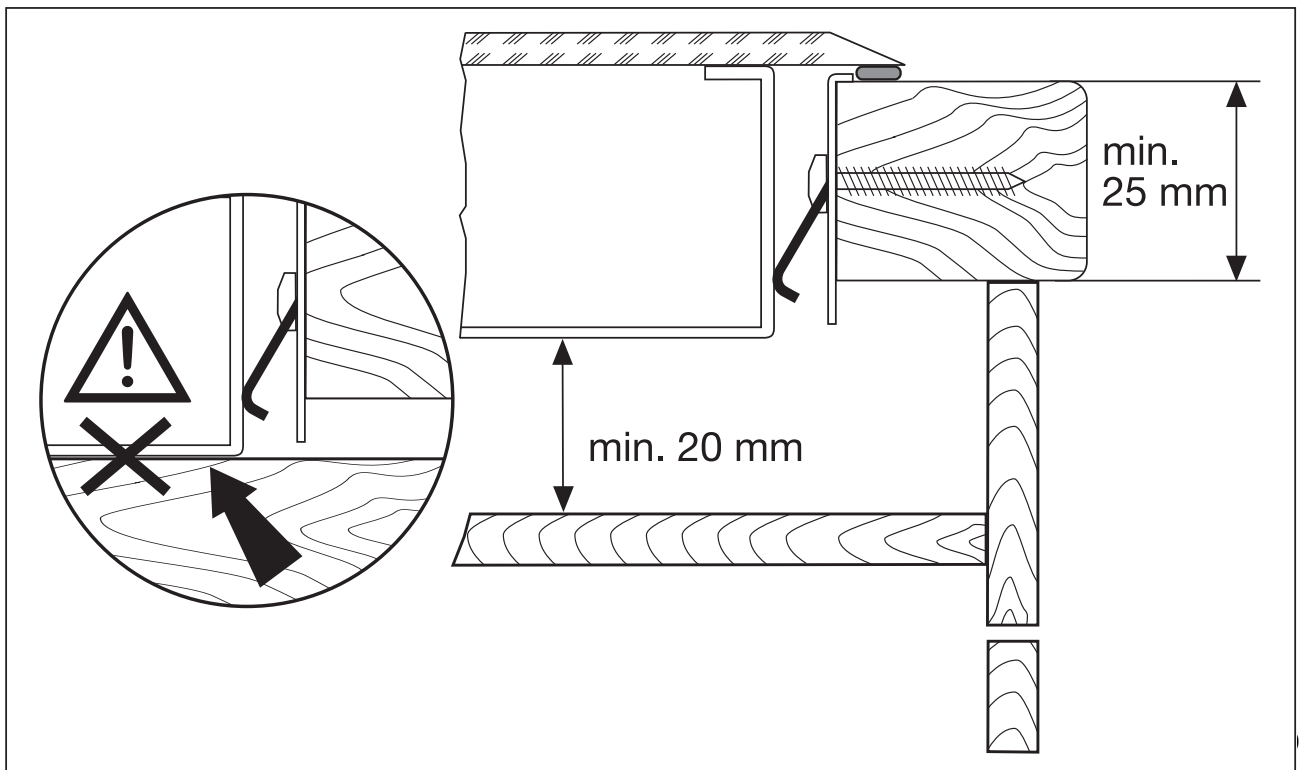
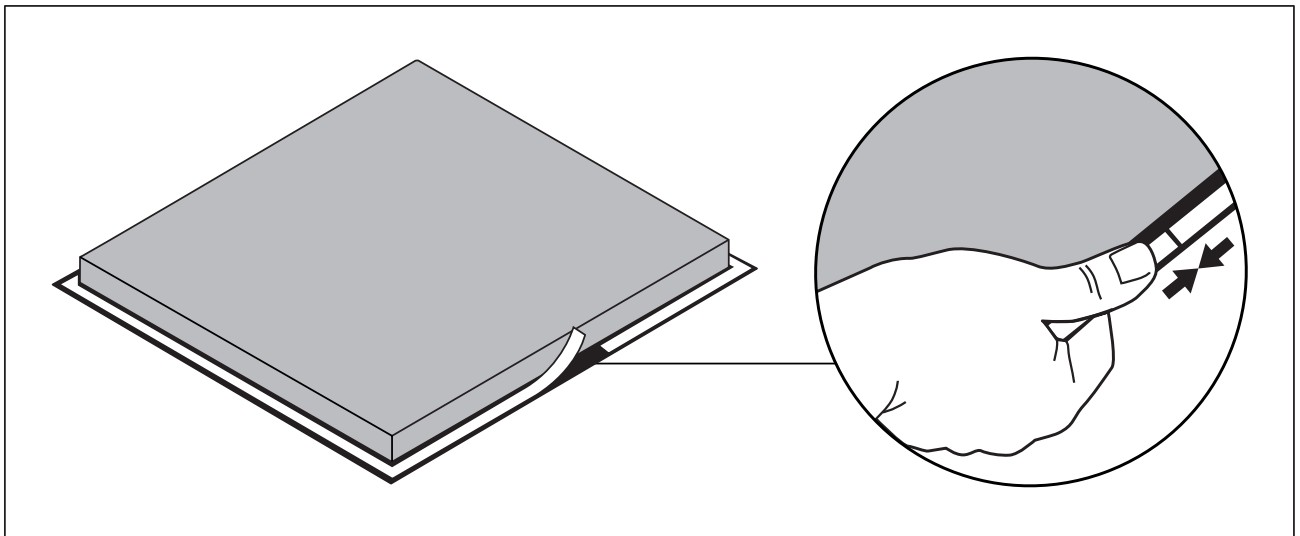
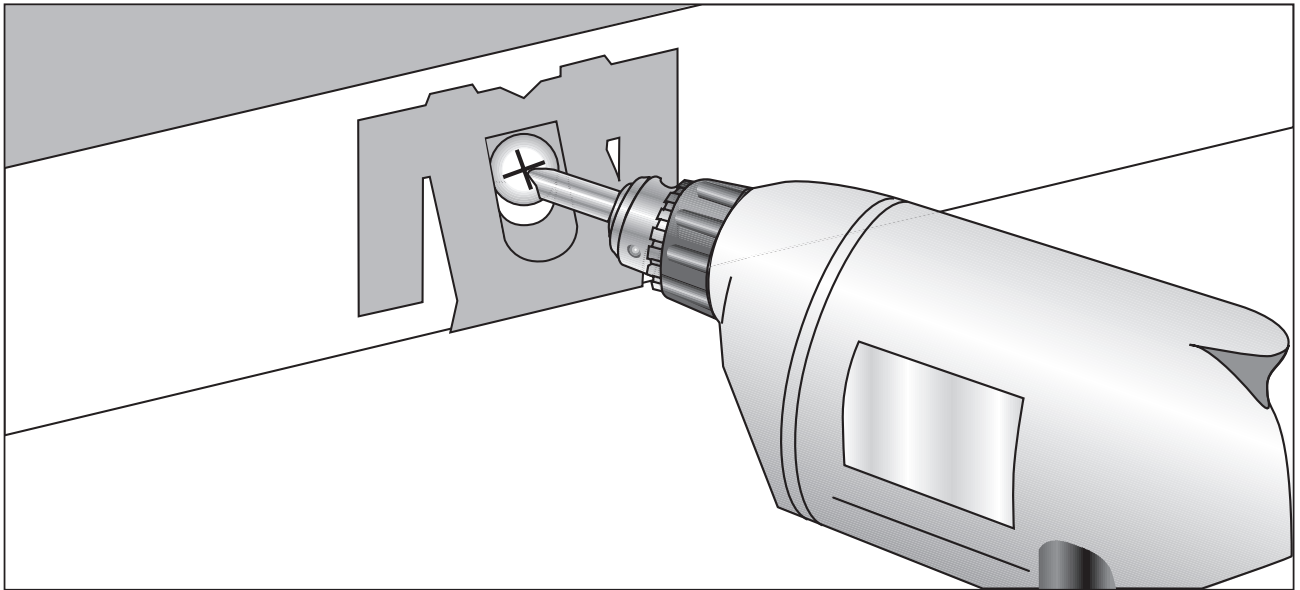
## Typskylt

Modell	QHC 745X	Prod.Nr.	949591217
Typ	55HDD70AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		7,5 kW
Husqvarna			

# Montasje / Montering / Laitteen asentaminen








822 924 456-A-160903-01

Med forbehold om endringer  
Med reservation för ändringar  
Oikeus muutoksiin pidätetään

 **The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*